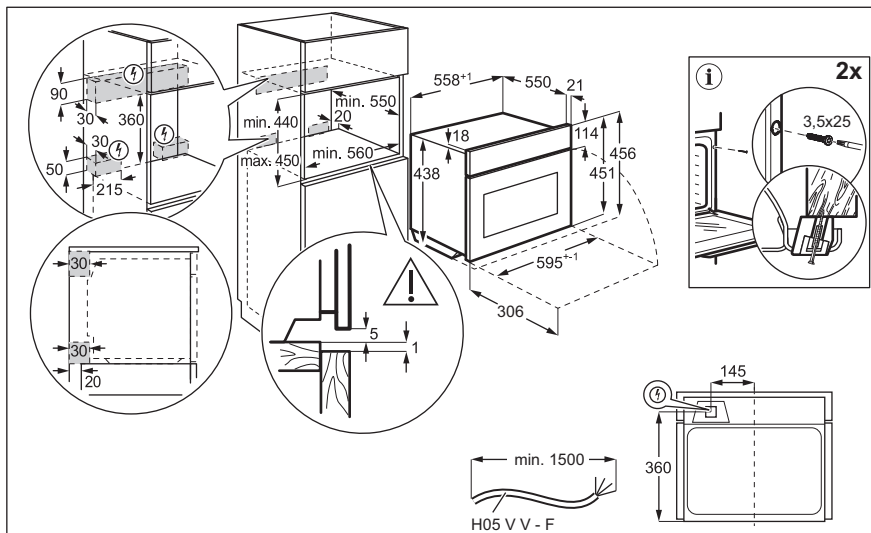
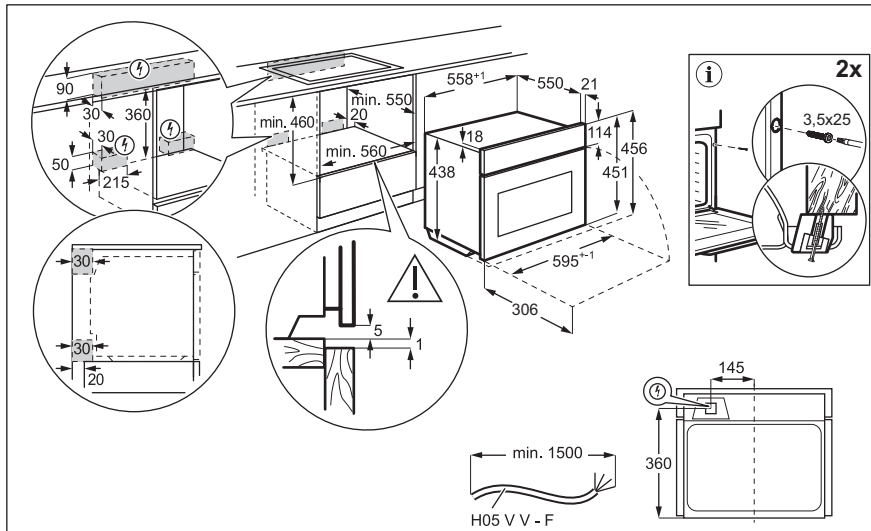


Dieter Knoll

DKK57306BK
DKK57306MK

BG	Ръководство за употреба	3
	Микровълнова комби-фурна	
IT	Istruzioni per l'uso	27
	Forno a microonde multifunzione	
RO	Manual de utilizare	50
	Cuptor cu microunde și convecție	

MOHTAJ / INSTALLAZIONE / INSTALAREA



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	9
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	14
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ.....	16
10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	17
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	23
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	25
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	25

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.

- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Не активирайте микровълновата функция, когато уредът е празен. Металните части във вътрешната част могат да създадат електрическа дъга.
- Метални контейнери за храна и напитки не се разрешават за готвене в микровълнова. Изискването не е приложимо, ако производителят конкретизира размер и форма на металните контейнери подходящи за микровълнова фурна.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, уредът не трябва да работи, докато не бъде поправен от квалифицирано лице.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Само квалифицирано лице може да извърши каквато и да е сервизна или ремонтна операция, която включва отстраняване на капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не загрявайте течности и други храни в затворени съдове. Те могат да експлодират.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често фурната, поради опасност от запалване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храни и напитки. Сушенето на храна или дрехи и нагряването на подгриващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и други подобни може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.
- Ако се отделя дим, изключете уреда от копчето или от контакта и дръжте вратата затворена, за да потушите пламъците, ако има такива.
- Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до забавено еруптивно кипене. Трябва да се внимава при работа с контейнера.

- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканите за бебешка храна се разбърква или разклаща, като температурата им трябва да се провери преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупка и цели твърдо сварени яйца не трябва да се затоплят в уреда, тъй като могат да експлодират, дори след приключване на загряването в микровълновата фурна.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Неподдържането на уреда в чисто състояние може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги

използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.

- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

2.2 електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на хранящата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите хранящия щепсел и хранящия кабел. Ако хранящият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате хранящите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за храняването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за храняване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранящия щепсел.
- Не издърпвайте хранящия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на храняването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полуси. Изолиращото устройство трябва да е с

ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да се освободи горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.
- Не използвайте микровълновата функция за подгряване на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За предотвратяване на увреждане или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.

- не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Използвайте само принадлежности, доставени с този уред или препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Парата, образувана по време на работа на уреда, кондензира по стените на фурната и може да причини корозия.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Остатъчни мазнини и храна в уреда, могат да причинят пожар или токов удар, когато работи микровълновата функция.

- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне



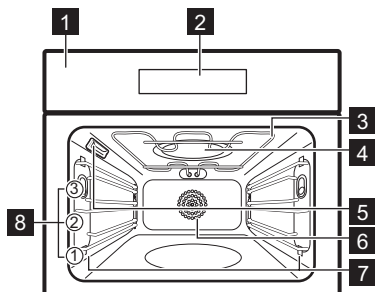
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

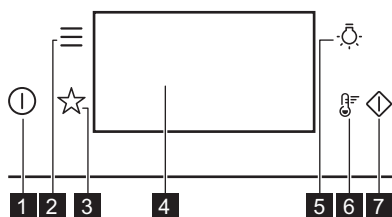
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Нагряващ елемент
- 4 Микровълнов генератор
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 Преглед на контролния панел



1 Вкл. / Изкл.

Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.

2 Меню

Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.

3 Предпочитани

Изброява любимите настройки.

4 Екран

Показва текущите настройки на уреда.

5 Превключвател за лампичката

За включване и изключване на лампата.

6 Бързо нагряване

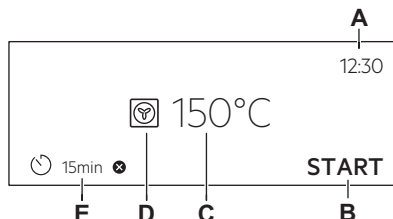
За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

7 Бърз старт на микровълновата

За включване на микровълновата функция (1000 W и 30 секунди).

4.2 Екран

Дисплей със зададени функции на бутоните.



- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ / СТОП
- C. температура / Таймер на микровълновата

- D. Функции нагряване
- E. Таймер

Индикатори на екрана

OK	За потвърждаване на избора / настройката.
<	За връщане едно ниво назад в менюто.
↶	За отмяна на последното действие.
⏻	За включване и изключване на опции.
🔒	Уредът е заключен.
🔔	Звуковата аларма е активирана.

Индикатори на екрана

🔔 STOP	Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
🔔	Изскачащо съобщение е активирано само.
⌂	Забавен старт е активирана.
✕	За отмяна на настройката.

❗ Дисплеят показва различни съобщения. Когато се появи прозорец със съобщение, натиснете дисплея, за да продължите.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Час от денонощието.

5.2 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загреване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.

2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Вижте Ежедневна употреба. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване

СТАНДАРТНИ



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Горещ въздух/вентилир.

За печене на месо и за печене на кексове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



Дълбоко замразени храни

Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



Функция пица

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



Долен нагревател

Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.

СПЕЦИАЛНИ



Консервиране

За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



Сушене

За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.



Затопляне на чиния

За подгряване на чинии преди сервиране.



Втасване на тесто

За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.



Огретен

За ястия като лазаня или запечени картофи. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Бавно готвене

Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).



Поддържане на топлина

За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.



Печене на хляб

Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

МИКРОВЪЛНИ



Микровълни

Загряване, готвене, обхват на мощността: 100 - 1000 W



Размразяване

Размразяване на различни видове храни, обхват на мощността: 100 - 200 W



Затопляне

Затопляне на предварително приготвени храни, обхват на мощността: 300 - 700 W



Пуканки

Приготвяне на пуканки в торбичка, обхват на мощността: 600 – 800 W



Топене

Разтапяне на шоколад и масло, обхват на мощността: 100 - 400 W



Микровълнова течности

Загряване на напитки и супи, обхват на мощността: 600 – 1000 W

КОМБИНИРАНО МИКРОВЪЛНОВО



Горещ въздух/вент. + MB

Печене на едно ниво. Функцията с MW усиляване, обхват на мощността: 100 - 400 W.



Традиционно готвене + MB

За печене на тестени храни и меса на едно ниво. Функцията с MW усиляване, обхват на мощността: 100 - 400 W.



Грил + MB

За печене на грил и запичане на храна на едно ниво. Функцията с MW усиляване, обхват на мощността: 100 - 400 W.



Турбо грил + MB

За печене на по-големи парчета месо на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка. Функцията с MW усиляване, обхват на мощността: 100 - 400 W.

За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Съвети за икономия на енергия“.

6.2 Настройка: Функции нагряване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията нагряване по подразбиране и температурата.
2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.
3. Изберете функцията на нагряване и натиснете OK.
4. Задайте температурата. Натиснете: OK
5. Натиснете: START
6. STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
7. Изключете уреда.



Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

6.3 Настройка: Микровълнова функция

1. Отстранете всички принадлежности, с изключение на скарата.
2. Включете уреда.
3. Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
4. Изберете функцията на микровълново затопляне и натиснете OK.
5. Задайте мощността на микровълновата функция. Натиснете OK.
6. Натиснете START.
7. STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
8. Изключете уреда.



Ако отворите вратичката, функцията спира. За да стартирате отново, натиснете START.

6.4 Настройка: Комбинирани микровълнови функции

Комбинирани микровълнови функции комбинират стандартни функции за нагряване със стимулиране на микровълновата фурна, за да намалят

времето за готвене и да подобрят резултатите от готвенето.

- 1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията за затопляне по подразбиране и температурата.
- 2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменното.
- 3. Изберете комбинирани микровълнови функции и натиснете **OK**. Дисплеят показва температурата.
- 4. Задайте температурата. Натиснете **OK**.
- 5. Натиснете: **W**. Дисплеят показва настройката за мощност на микровълновата.
- 6. Задайте мощността на микровълновата функция. Натиснете **OK**.
- 7. Натиснете **START**.
- 8. **STOP** – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
- 9. Изключете уреда.

6.5 Настройка: Бърз старт на микровълновата

Микровълновата фурна може да бъде включена по всяко време с: Бърз старт на микровълновата.

- 1. Натиснете и задръжте . Микровълновата фурна работи 30 с сек максимална мощност.
- 2. Натиснете стойността на времето за готвене или натиснете **+30 s**, за да удължите времето за готвене.
- 3. Натиснете **OK**.

6.6 Меню

Натиснете , за да влезете в менюто.

Елемент от меню-то	Описание
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.
Предпочитани	Изброява любимите настройки.

Елемент от меню-то		Описание
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настрой-ки	Настрой-ка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.

Подменю за: Опции

Подме-ню	Описание
Осветле-ние	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване.
Бързо на-гриване	Скъсява времето за загревяне. Опцията е възможна само за някои от функциите за затопляне.
Дигитал-нен ча-совник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройки

Настройка

Подме-ню	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за  .
Сила на звук, сиг-нал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.

Подмeн- но	Описание
Час от дeнoнo- щиятo	Задава текущите час и дата.

Сервиз

Подмeн- но	Описание
Демо рe- жим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуер- на версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануля- ване на настрой- ките	Възстановява фабричните на- стройки.

6.7 Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и

програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е снабдено с подходяща настройка. Можете да регулирате времето, температурата и наличната микровълнова мощност по време на готвене.

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Предпочитани ☆

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например функция нагряване и време за готвене.

1. Включете уреда.
2. Изберете предпочитаната функция.
3. Натиснете .
4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.
5. Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
6. Натиснете OK.

 - натиснете, за да нулирате настройката.

 - натиснете, за да отмените настройката.

7.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функция за затопляне.
3. ☆,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.
- ☆,  – натиснете едновременно, за да изключите функцията.

7.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
2. Натиснете: .
3. Изберете Опции / Защита за деца.
4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.
5. Изключете уреда.

Защита за деца е активиран.

Достъп до: Таймер и лампата е налична.

За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

За да деактивирате тази функция, повторете горните стъпки.

7.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

Таблица с време на автоматично изключване за определен температурен диапазон на фурната.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте Функции на часовника.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Приключване.

7.5 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието.

Функция	Описание
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен. Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва. Не са налични за микровълновите функции. Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето. Не са налични за микровълновите функции.

Функция	Описание
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

8.2 Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

8.3 Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.

Можете да изберете предпочитаното действие за „Край“, като натиснете ● ● ● .

4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията

на затопляне. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

8.4 Настройка: Забавен старт

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете ● ● ● .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желаня час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

8.5 Настройка: Време на експлоатация

1. Натиснете .
2. Натиснете ● ● ● .
3. Натиснете: Време на експлоатация.
4. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за работа на основния екран.
5. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

8.6 Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.
3. Натиснете **OK**.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Поставяне на аксесоари

Аксесоари

Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.

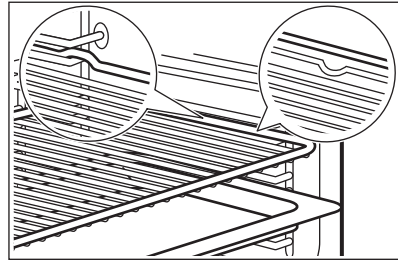


Използвайте само подходящи готварски съдове и материал. Вижте глава „Полезни съвети“, Съдове и материали, подходящи за микровълнови фурни.

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта.

Уверете се, че рафтът докосва задната част на фурната и крачетата сочат надолу.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако скарата има стъпка, поставете я към предната част на вътрешността на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тенджерата отдолу, за да съберете капещите течности.

10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

Процесите на готвене и печене са подходящи само на едно ниво.

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте Енергийна ефективност.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Аксесоар
	Тегло (кг)
	Микровълнова мощност (W)
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

10.2 Бавно готвене

Тази функция Ви позволява да пригответе крехко, нежно месо и риба. Използвайте Сензора за храна за измерване на температурата във вътрешността на храната. Вижте таблицата по-долу, за да откриете препоръчителната настройка на температурата на уреда, °C което ще ви позволи да постигнете желаната температура вътре в храната 

За печене на вкус и цвят, запържете месото в горещ тиган за няколко минути,

преди да го поставите в уреда. Поставете храната в съда за печене и я поставете на скара.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Информация за изпитващи лаборатории

Печене на едно ниво

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Традиционно печене	Тава за печене 2) 3)	2	150	18 - 28
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене 2) 3)	2	150	18 - 28
Пандишпанова торта без мазнина 1)	Традиционно печене	Скара/решетка	1	170	25 - 35
Пандишпанова торта без мазнина 1)	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	1	170	28 - 38
Маслени бисквити 1)	Традиционно печене	Тава за печене 2) 3)	2	140	28 - 38
Маслени бисквити 1)	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене 2) 3)	2	140	25 - 35
Ябълков пай 4)	Традиционно печене	Скара/решетка	1	170	65 - 75
Ябълков пай 4)	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	1	170	57 - 67
Тост 1) 5)	Грил	Скара/решетка	2	230	7 - 12

1) Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.

2) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

3) Тавата за печене трябва да докосва задната част на фурната.

4) 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

5) Според: IEC 60350-1:2016 и IEC 60350-1:2023.

Микровълнова Комбинирана функция и Микровълнови критерии

Изпитвания съгласно: EN 60705, IEC 60705.

Използвайте скарата. Тавата за печене трябва да докосва задната част на фурната.

			°C		
Пандишпанов кейк 1)	Микровълни	500	-	1	8 - 10
Руло „Стефани“ 1) 2)	Микровълни	300	-	1	30 - 35
Яйчен крем 3)	Микровълни	400	-	1	18 - 23
Размразяване на кайма (500 г) 4)	Микровълни	200	-	1	7 - 8
Кекс 3)	Традиционно готве- не + MB	200	170	1	22 - 27
Запечени картофи 5)	Турбо грил + MB	200	180	1	35 - 40
Пиле (1100 г) 6)	Турбо грил + MB	200	200	1	30
	Турбо грил	-			18 - 23

1) Обърнете контейнера с 1/2 по средата на времето за готвене.

2) Използвайте подходящо домакинско фолио за микровълнова фурна по време на готвене. Набодете домакинското фолио няколко пъти преди готвене.

3) Не обръщайте храната по време на процеса на готвене.

4) Обърнете месото обратно по най-дългата страна, един път след 1/3 и втори път след 2/3 от изтеклото време за готвене.

5) Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.

6) Поставете чиния на дъното на фурната. Поставете пилето директно върху скарата с гърдите надолу. След 30 мин, обърнете пилето обратно и променете функцията за нагряване на: Турбо грил.

Допълнителни готварски рецепти

					°C	
Целувки 1)	Традиционно пе- чене	Тава за пече- не 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Целувки 1)	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за пече- не 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Кифли „скоунс“ 1)	Традиционно пе- чене	Тава за пече- не 2)	3	-	200	11 - 13
Кифли „скоунс“ 1)	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за пече- не 2)	3	-	190	10 - 12

						
Пиле 4)	Турбо грил	Тава за печене 2)	1	-	200	65 - 75
Пуканки 5)	Микровълни	Плоска керамична плоча	долна част	700	-	3 - 4
Ястия в чиния, охладени (1 порция) 6)7)	Микровълни	Скара/решетка 8)	1	500	-	7 - 9
Течности в бебешки бутилки 9)	Микровълни	-	долна част	1000	-	0.5
Лазаня, замразена (400 г) 10)	Турбо грил + MB	Скара/решетка 8)	1	100	210	23 - 28
Лазаня, замразена (600 г) 10)	Традиционно готвене + MB	Скара/решетка 8)	1	200	190	48 - 53
Пица, замразена 10)	Традиционно готвене + MB	Скара/решетка 8)	1	200	210	12 - 16
Гриловани зеленчуци, смесени	Турбо грил + MB	Скара/решетка 8)	1	300	180	20 - 25
Свинско печено	Горещ въздух/вент. + MB	Скара/решетка 8)	1	300	165	65 - 70
Пълнени гъби	Турбо грил + MB	Скара/решетка 8)	1	300	180	12 - 17
Лазаня със сухи кори	Традиционно готвене + MB	Скара/решетка 8)	1	200	165	30 - 35

1) Загрейте уреда до достигане на зададената температура. Не използвайте функцията: Бързо нагряване.

2) Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

3) Използвайте хартия за печене

4) Поставете пилето с гърдите надолу. Обърнете месото по средата на времето за готвене.

5) Торбичката трябва да се извади от уреда, когато ядките спрат да се появяват.

6) Покрийте храната с пластмасов капак, който може да се вади.

7) Обърнете контейнера с 1/2 по средата на времето за готвене.

8) Тавата за печене трябва да докосва задната част на фурната.

9) Поставете бутилката в центъра на долната част, без да използвате аксесоари.

10) Не обръщайте храната по време на процеса на готвене.

10.4 Препоръки за микровълново готвене

Поставете храната в центъра на скарата. Използвайте първото ниво на фурната.

Обърнете или разбъркайте храната по средата на времето за готвене за постигане на по-добри резултати.

От време на време разбърквайте течните ястия.

Разбърквайте храната преди сервиране.

Поставете лъжицата в стъклената или порцелановата чаша, когато затопляте течности, за да подобрите разпределението на топлината и да избегнете прегряване. Лъжицата не трябва да докосва която и да е част от вътрешността на фурната, това може да предизвика искри.

Поставете храната в уреда без опаковка. Опакованите готови ястия могат да се поставят в уреда само когато опаковката е безопасна за употреба в микровълнова фурна. Вижте Полезни съвети, Съдове и материали, подходящи за микровълнова фурна.

Не покривайте храната, когато използвате комбинирани микровълнови функции. Вижте Ежедневна употреба.

Не използвайте микровълнови функции или микровълнови комбинирани функции, когато в уреда няма храна.

Готвене в микровълнова фурна

Покрийте храната за готвене или претопляне с микровълнови функции. Ако искате да постигнете хрупкавост, гответе храната без капак.

Не прекалявайте с готвенето на ястията, като изберете прекалено висока настройка на мощността и прекалено дълго време. Храната може да изсъхне, да изгори или да предизвика пожар.

Не използвайте уреда за приготвяне на яйца или охлюви с черупките им, защото

те могат да се пръснат. Продупчете жълтъка на пържените яйца, преди да ги претоплите.

Преди готвене продупчете храната с кожа или кора няколко пъти.

Нарежете зеленчуците на парченца с подобни размери.

След като изключите уреда, извадете храната и я оставете да престои няколко минути, като така топлината ще се разпредели равномерно.

Размразяване в микровълнова фурна

Поставете замразената и неразопакована храна върху малка обърната наобратно чиния със съд под нея, на поставката за размразяване или пластмасово сито, за да се събира течността от размразяване.

Отстранете размразените парчета последователно.

За приготвяне на плодове и зеленчуци без да ги размразявате, може да използвате микровълновата фурна на по-висока мощност.

Обръщането подобрява резултатите. За чувствителни храни, като месо, обърнете два пъти по време на размразяване.

10.5 Подходящи готварски съдове и материали за микровълнова

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали за микровълновата фурна. Използвайте долната таблица за справка.

Проверете преди употреба спецификациите на съдовете за готвене / материала / контейнера за храна.

За други специфични за микровълнова фурна готварски съдове, които не са посочени в тази таблица, следвайте инструкциите на производителя.

Таблица, която описва кои кухненски съдове или материали са съвместими с микровълновите функции и кои не.

Готварски съдове / Материал			
Огнеупорно стъкло или порцелан без метални части, напр. огнеупорно стъкло	✓	✓	✓
Неогнеупорно стъкло и порцелан без сребърни, златни, платинени или други метални декорации	✓	✗	✗
Стъкло и стъклокерамика, изработени от огнеупорен / устойчив на замръзване материал	✓	✓	✓
Огнеупорни керамични и глинени съдове без кварцови или метални компоненти и покрития, които съдържат метал	✓	✓	✓
Керамика, порцелан и глинени съдове с неглазирано дъно или с малки отвори, напр. на дръжките	✗	✗	✗
Пластмаса, устойчива на топлина до 200 °C °C	✓	✓	✗
Картон, само хартия	✓	✗	✗
Домакинско прозрачно фолио	✓	✗	✗
Домакинско фолио за микровълнова фурна	✓	✓	✗
Съдове за печене от метал, напр. емайл, чугун	✗	✗	✗
Тави за печене, покрити с черен лак или силикон	✗	✗	✗
Тава за печене	✗	✗	✗
Скара/рафт	✓	✓	✓

10.6 Настройки на мощността

Данните по-долу са само ориентировъчни.

800 - 1000 W

- Затопляне на течности

600 - 700 W

- Варене на ориз на тих огън
- Готвене на зеленчуци
- Пуканки

400 - 500 W

- Затопляне на ястия в един съд
- Задушено месо на бавен огън

- Размразяване и затопляне на готови замразени ястия

300 W

- Готвене / Затопляне на фини хранителни продукти
- Затопляне на бебешка храна
- Продължително готвене

100 - 200 W

- Размразяване на хляб, плодове, торти, сладкиши, сирене, масло, месо и риба
- Разтапяне на шоколад и масло

11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Внимателно почиствайте тавана на уреда от остатъци и мазнина.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

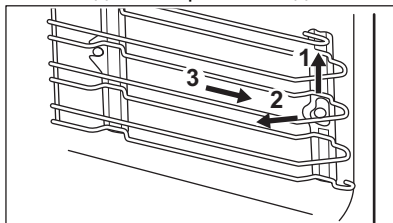
Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

11.3 Смяна на лампата

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния, стъкленият капак може да е горещ. Използвайте защитни ръкавици, когато докосвате лампата.

Лампата може да се сменя само в сервис. Свържете се с Вашия оторизиран сервисен център.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте Функции на часовника.
	Вратата не е добре затворена.
	Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
	Защита за деца е активирана.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте Грижа и почистване.

12.2 Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми. Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център.

Код и описание	Корекция
F102 - вратата не е напълно затворена или заключването на вратата е счупено.	Затворете вратата. Включете и изключете уреда.
F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.
F131 - температурата на датчика на магнетрона е прекалено висока. 1)	Изключете уреда и изчакайте да изстине. Включете уреда отново.

1) Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.

12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато

отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт
(PNC):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим с ниска мощност

Потребление на мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

13.2 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването (само при използване на микровълнова функция).

Не загревайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда

до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Подгреване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа

 Поставайте опаковките в съответните

контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за

рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	27
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	30
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	33
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	33
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	34
6. USO QUOTIDIANO.....	34
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	38
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	39
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	40
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	41
11. CURA E PULIZIA.....	46
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	47
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	49
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	49

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non

toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.

- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.

- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato

che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della

fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.

- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'elettrodomestico si accumula sulle pareti della cavità e può causare corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento



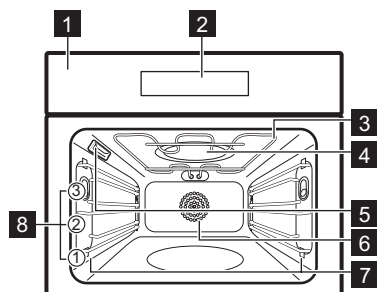
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

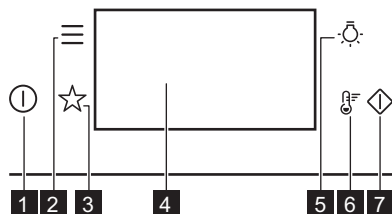
3.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Display
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Lampadina
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, rimovibile
- 8 Posizioni ripiano

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



ON / OFF

- 1 Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.

Menu

- 2 Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.

Preferiti

- 3 Elenca le impostazioni preferite.

Display

- 4 Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

Interruttore lampadina

- 5 Per accendere e spegnere la lampadina.

Riscaldamento rapido

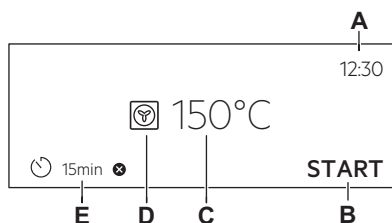
- 6 Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

Avvio rapido del microonde

- 7 Per accendere la funzione microonde (1000 W e 30 secondi).

4.2 Display

Display con le funzioni chiave impostate.



- A. Imposta ora
- B. START / STOP
- C. Temperatura / Timer microonde
- D. Funzioni cottura
- E. Timer

Spie display

- | | |
|---|---|
|  | Per confermare la selezione / l'impostazione. |
|  | Per tornare indietro di un livello nel menu. |
|  | Per annullare l'ultima azione. |
|  | Per attivare o disattivare le opzioni. |
|  | L'apparecchiatura è bloccata. |
|  | La funzione Suono allarme è attivata. |

Spie display

- | | |
|---|---|
|  | La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata. |
|  | Solo il messaggio pop-up è attivato. |
|  | la funzione Partenza ritardata è attiva. |
|  | Per annullare l'impostazione. |

 Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

STANDARD



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostiti grandi tagli di carne o polame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Cottura ventilata

Per arrostiti la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primavera).



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.



Funzione Pizza

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



Resistenza inferiore

Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizza il livello di ripiano più basso.

FUNZIONI SPECIALI



Marmellate/Conserve

Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolci d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello di griglia.



Essiccazione

Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.



Riscaldamento piatti

Per preriscaldare i piatti da servire.



Lievitazione pasta

Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.



Gratinato

Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.



Cottura lenta

Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).



Mantieni caldo

Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

MICROONDE



Microonde

Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1.000 W



Scongellamento

Sbrinamento di vari tipi di alimenti, gamma di potenza: 100 - 200 W



Riscaldare

Riscaldamento di pasti pronti, gamma di potenza: 300 - 700 W



Funzione popcorn

Preparazione dei sacchetti di popcorn, gamma di potenza: 600 - 800 W



Sciogliere

Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W



Liquido

Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 600 - 1.000 W

COMBINAZIONE CON MICROONDE



Cottura Ventilata + Microonde

Cottura su un unico livello. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.



Cottura convenzionale + Microonde

Cuocere e arrostiti alimenti su un unico livello. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.



Grill + Microonde

Per grigliare e dorare gli alimenti su una sola posizione del ripiano. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.



Grill + Ventola + Microonde

Per arrostiti grandi tagli di carne su una sola posizione della griglia. Per gratinare e dorare. Funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 400 W.

Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", consigli sul Risparmio energetico.

6.2 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.

2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
4. Impostare la temperatura. Premere OK.
5. Premere START.
6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
7. Spegner l'elettrodomestico.



La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

6.3 Impostazione: Funzioni microonde

1. Rimuovere tutti gli accessori, tranne il ripiano a filo.
2. Accendere l'apparecchiatura.
3. Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
4. Selezionare la funzione di cottura a microonde e premere OK.
5. Impostare la potenza del microonde. Premere OK.
6. Premere START.
7. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
8. Spegner l'elettrodomestico.



Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere START.

6.4 Impostazione: Funzioni combinate microonde

Funzioni combinate microonde uniscono le funzioni cottura standard con il microonde per ridurre il tempo di cottura e migliorare i risultati di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione microonde combo e premere OK. Il display mostra la temperatura.

4. Impostare la temperatura. Premere **OK**.
5. Premere: **W**. Il display mostra le impostazioni di potenza del microonde.
6. Impostare la potenza del microonde.
Premere **OK**.
7. Premere **START**.
8. **STOP** - premere per spegnere la funzione cottura.
9. Spegnere l'elettrodomestico.

6.5 Impostazione: Avvio rapido del microonde

Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.

1. Tenere premuto . Il microonde funziona per 30 sec con la massima potenza.
2. Premere il valore tempo in esecuzione o premere **+30 s** per prolungare il tempo di cottura.
3. Premere **OK**.

6.6 Menu

Premere  per accedere al menu.

Voce menu		Descrizione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Opzioni

Sotto-menu	Descrizione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Sotto-menu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  .
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Sotto-menu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.

Sotto-menu	Descrizione
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

6.7 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile

regolare il tempo, la temperatura e, se disponibile, la potenza del microonde durante la cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione di riscaldamento e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.
3. Premere .
4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
6. Premere **OK**.

 - premere per ripristinare l'impostazione.

 - premere per annullare l'impostazione.

7.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3. ☆,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.

☆,  - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegnerne l'elettrodomestico.

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

Tavolo con tempi di spegnimento automatico per un determinato intervallo di temperatura del forno.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Orario fine.

7.5 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni orologio

Fun- zione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.
Opera- zione fi- nale	Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva. Non sono disponibili per le funzioni microonde. Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. Non sono disponibili per le funzioni microonde.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.

Fun- zione	Descrizione
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

8.2 Impostazione: Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare l'ora.

È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ●.

4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.

4. Premere ● ● ●.
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.5 Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere ● ● ●.
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.

5. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.6 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere OK.

9. USO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

Accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

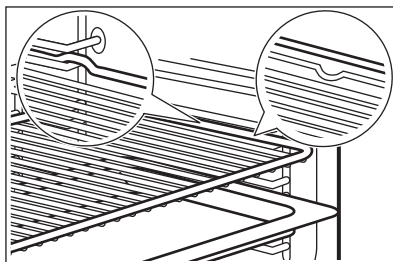


Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo "Consigli e Suggerimenti", stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo

intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
	Temperatura
	Accessorio
	Peso (kg)

	Potenza microonde (W)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)

10.2 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare pezzi teneri e magri di carne e pesce. Usare la termosonda per misurare la temperatura all'interno della pietanza. Fare riferimento alla tabella seguente per trovare l'impostazione consigliata della temperatura

dell'apparecchiatura $^{\circ}\text{C}$ che vi permetterà di raggiungere la temperatura desiderata all'interno del cibo $\curvearrowright^{\circ}\text{C}$

Per ottenere il sapore e il colore di arrosto friggere la carne in una padella calda per diversi minuti prima di inserirla nell'apparecchiatura. Mettere il cibo nel pirofila per arrosto e collocarla su un ripiano a filo.

$\curvearrowright^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello

Test conformemente a: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				$^{\circ}\text{C}$	
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura convenzionale	Lamiera dolci 2)	2	150	18 - 28
		3)			
Tortine, 20 per teglia 1)	Cottura ventilata	Lamiera dolci 2)	2	150	18 - 28
		3)			

				°C	
Pan di Spagna senza grassi 1)	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	1	170	25 - 35
Pan di Spagna senza grassi 1)	Cottura ventilata	Ripiano a filo	1	170	28 - 38
Biscotti pasta frolla 1)	Cottura convenzionale	Lamiera dolci 2) 3)	2	140	28 - 38
Biscotti pasta frolla 1)	Cottura ventilata	Lamiera dolci 2) 3)	2	140	25 - 35
Torta di mele americana 4)	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	1	170	65 - 75
Torta di mele americana 4)	Cottura ventilata	Ripiano a filo	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grill	Ripiano a filo	2	230	7 - 12

- 1)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 2)** Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 3)** La lamiera dolci deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.
- 4)** 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.
- 5)** In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Funzioni Microonde e Combo microonde
 Test conformemente a: EN 60705, IEC 60705.

Usare un ripiano a filo. Deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.

			°C		
Pan di Spagna 1)	Microonde	500	-	1	8 - 10
Polpettone 1) 2)	Microonde	300	-	1	30 - 35
Crema pasticcera cotta 3)	Microonde	400	-	1	18 - 23
Scongelo della carne tritata (500 g) 4)	Microonde	200	-	1	7 - 8
Torta 3)	Cottura convenzionale + Microonde	200	170	1	22 - 27

			°C		
Patate gratinate 5)	Grill + Ventola + Microonde	200	180	1	35 - 40
Pollo (1.100 g) 6)	Grill + Ventola + Microonde	200	200	1	30
	Doppio grill ventilato	-			18 - 23

1) Ruotare il contenitore di 1/2 giro, a metà del tempo di cottura.

2) Durante la cottura utilizzare una pellicola trasparente per MW adatta. Picchiettare la pellicola trasparente diverse volte prima della cottura.

3) Non girare il cibo durante il processo di cottura.

4) Capovolgere la carne sul lato più lungo, una volta dopo che è trascorso 1/3 del tempo di cottura e una seconda volta dopo che sono trascorsi 2/3 del tempo di cottura.

5) Ruotare il contenitore di 1/4 di giro in senso orario, a metà del tempo di cottura.

6) Mettere un piatto sulla parte inferiore del forno. Posizionare il pollo direttamente sul ripiano a filo con il lato del petto rivolto verso il basso. Dopo 30 min capovolgere il pollo e cambiare la funzione cottura in: Doppio grill ventilato.

Ricette aggiuntive

					°C	
Meringhe 1)	Cottura convenzionale	Lamiera dolci 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Meringhe 1)	Cottura ventilata	Lamiera dolci 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Focaccine inglesi 1)	Cottura convenzionale	Lamiera dolci 2)	3	-	200	11 - 13
Focaccine inglesi 1)	Cottura ventilata	Lamiera dolci 2)	3	-	190	10 - 12
Pollo 4)	Doppio grill ventilato	Lamiera dolci 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microonde	Piatto piano in ceramica	Parte inferiore (Bottom)	700	-	3 - 4
Pasti impiattati, freddi (1 porzione) 6)7)	Microonde	Ripiano a filo 8)	1	500	-	7 - 9

						
Liquidi nei biberon 9)	Microonde	-	Parte inferiore (Bottom)	1000	-	0.5
Lasagne, surgelate (400 g) 10)	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, surgelate (600 g) 10)	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza, surgelata 10)	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	200	210	12 - 16
Verdure grigliate miste	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	300	180	20 - 25
Arrosto di maiale	Cottura Ventilata + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	300	165	65 - 70
Funghi ripieni	Grill + Ventola + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagne con strati di pasta secca	Cottura convenzionale + Microonde	Ripiano a filo 8)	1	200	165	30 - 35

- 1)** Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Non utilizzare la funzione: Riscaldamento rapido.
- 2)** Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 3)** Utilizzare la carta forno.
- 4)** Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.
- 5)** Il sacchetto deve essere estratto dall'apparecchiatura quando i chicchi smettono di scoppiare.
- 6)** Coprire il cibo con un coperchio in plastica idoneo per il microonde.
- 7)** Ruotare il contenitore di 1/2 giro, a metà del tempo di cottura.
- 8)** Il ripiano a filo deve toccare la parte posteriore dell'interno del forno.
- 9)** Posizionare la bottiglia al centro del fondo della cavità senza utilizzare accessori.
- 10)** Non girare il cibo durante il processo di cottura.

10.4 Consigli per l'uso del microonde

Posizionare il cibo al centro del ripiano a filo. Usare il primo livello griglia.

Girare o mescolare il cibo a metà tempo di cottura per ottenere un risultato migliore.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Mettere il cucchiaino nella tazza o nel bicchiere quando si riscaldano i liquidi, per migliorare la distribuzione del calore ed evitare l'ebollizione eccessiva. Il cucchiaino non deve toccare alcuna parte interna del forno, in quanto ciò potrebbe causare scintille.

Posizionare gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura

solo se la loro confezione è idonea a questo scopo. Fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Sezione pentole e materiali adatti per un uso in microonde.

Non coprire il cibo quando si utilizzano le funzioni microonde combo. Fare riferimento a Uso quotidiano.

Non utilizzare le funzioni Microonde o le funzioni Microonde combo in assenza di alimenti all'interno dell'apparecchiatura.

Cottura al microonde

Coprire gli alimenti per cucinare o riscaldare con le funzioni microonde. Cuocere senza coperchio, solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni

minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.

Scongelamento nel microonde

Posizionare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.

Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

Girare il cibo migliora i risultati. Per alimenti sensibili come la carne, capovolgere due volte durante lo scongelamento.

10.5 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale/del contenitore di alluminio prima dell'uso.

Per altre pentole a microonde specifiche non elencate in questa tabella seguire le istruzioni del produttore.

Una tabella che descrive quali stoviglie o materiali sono compatibili con le funzioni del microonde e quali no.

Pentole / Materiale			
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	✗	✗
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓

Pentole / Materiale			
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartone, solo carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	✓	✓	✓

10.6 Impostazioni di potenza

I dati seguenti sono solo a scopo indicativo.

800 - 1000 W

- Riscaldamento di liquidi

600 - 700 W

- Sobbollimento di riso
- Cottura delle verdure
- Popcorn

400 - 500 W

- Riscaldamento di piatti unici
- Sobbollimento stufato

- Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati pronti

300 W

- Cottura/Riscaldamento di alimenti delicati
- Riscaldamento di alimenti per neonati
- Cottura continua

100 - 200 W

- Scongelamento pane, frutta, torte, dolci, formaggi, burro, carne e pesce
- Fusione di cioccolato e burro

11. CURA E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in

microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

- Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.
- Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

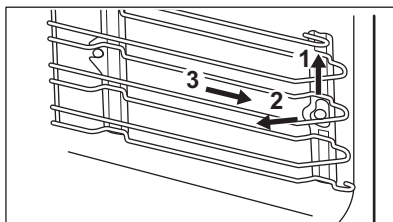
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Estrarre il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

11.3 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni, il coperchio in vetro potrebbe essere caldo. Utilizzare guanti protettivi quando si tocca la lampadina.

Solo l'assistenza tecnica può sostituire la lampadina. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema	Causa e rimedio
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta. 1)	Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

1) Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.) :
Codice prodotto (PNC):
Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

Consumo di energia

Potenza elettrica assorbita in standby	0.8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

13.2 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura

dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	50
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	53
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	55
4. PANOU DE COMANDĂ.....	56
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	57
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	57
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	60
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	61
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	62
10. SFATURI UTILE.....	63
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	68
12. DEPANARE.....	69
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	70
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	71

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.

- Funcția de microunde nu va fi activată atunci când aparatul este gol. Piese metalice din interiorul cavității pot crea arc electric.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului la microunde. Această cerință nu este aplicabilă dacă producătorul specifică dimensiunea și forma recipientelor metalice adecvate pentru gătitul la microunde.
- AVERTISMENT: Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu va mai fi utilizat înainte de a fi reparat de o persoană calificată.
- AVERTISMENT: Doar o persoană calificată poate efectua operațiunile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la microunde.
- AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Se vor utiliza numai ustensile adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- La încălzirea alimentelor în recipiente de plastic sau hârtie, aparatul va fi supravegheat pentru a se evita riscul de aprindere/incendiu.
- Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea termofoarelor, a papucilor, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare prezintă un risc de vătămare, aprindere sau incendiu.
- În cazul în care aparatul degajă fum, va fi oprit sau scos din priză, cu ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea eruptivă întârziată. Recipientul va fi manipulat cu grijă.
- Conținutul biberoanelor și al recipientelor pentru hrana bebelușilor va fi amestecat sau agitat, iar temperatura verificată înainte de servire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau fierte tare nu vor fi încălzite în aparat, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea cu microunde s-a încheiat.

- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Aparatul trebuie curățat regulat și toate reziduurile de alimente trebuie eliminate.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce va afecta negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca apariția unei situații periculoase.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mână.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.

- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de

alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi aparatul.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că interiorul și ușa sunt uscate prin ștergere. Aburul produs pe durata funcționării aparatului se condensează pe pereții cavității și poate cauza coroziune.
- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Iluminare interioară

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.7 Eliminare

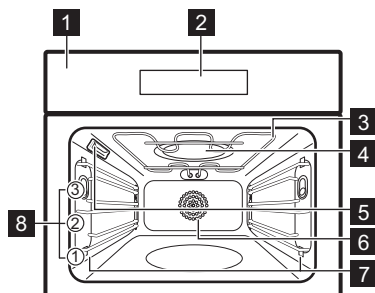
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Taiăți cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

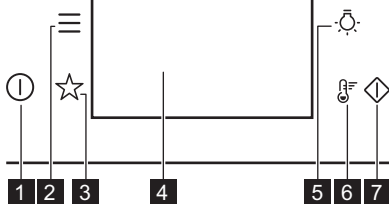
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Element de încălzire
- 4 Generator de microunde
- 5 Bec
- 6 Ventilator
- 7 Suport pentru raft, detașabil
- 8 Poziții raft

4. PANOU DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă



Pornit / Oprit

1 Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.

Meniu

2 Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.

Favorite

3 Listează setările favorite.

Afișaj

4 Afișează setările curente ale aparatului.

Comutator bec

5 Pentru a porni și a opri lumina.

Încalzire rapidă

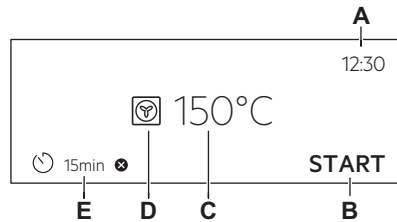
6 Pentru a activa și dezactiva funcția: Încalzire rapidă.

Pornire rapidă microunde

7 Pentru a porni funcția de microunde (1000 W și 30 secunde).

4.2 Afișajul

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A.** Timpul
- B.** START / STOP
- C.** Temperatura / Cronometru microunde
- D.** Funcții de încălzire
- E.** Cronometru

Indicatorii afișajului

OK Pentru a confirma o selecție / setare.



Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.



Pentru a anula ultima comandă.



Pentru a activa și dezactiva opțiunile.



Aparatul este blocat.



Funcția Sonor alarmă este activată.



Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.



Este activat doar mesajul de informare.



Pornire întârziată este activată.



Pentru a anula setarea.



Afișajul prezintă diferite mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

5.2 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.

2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6. UTILIZARE ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de încălzire

STANDARD



Grill

Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.



Gătire intensiva

Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.



Aer cald cu ventilație

Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru Încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.



Preparate congelate

Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).



Încălzire sus și jos

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.



Încălzire jos

Alege această funcție după un proces de gătire pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.

SPECIALE



Conservare

Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.



Dezhidratare

Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.



Încalzire farfurii

Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.



Dospire aluaturi

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.



Au Gratin

Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.



Gătire la temp. scăzută

Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).



Mentine cald

Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.



Coacere pâine

Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.

MICROUND



Microunde

Încălzire, gătire, interval de valori pentru putere: 100 - 1000 W



Decongelare

Decongelarea diferitelor tipuri de preparate, interval de putere: 100 - 200 W



Reîncalzire

Încălzirea mâncărilor preparate în prealabil, interval de putere: 300 - 700 W



Popcorn

Prepararea pungilor de popcorn, interval de putere: 600 - 800 W



Topire

Topirea ciocolatei și a untului, interval de valori pentru putere: 100 - 400 W



Lichid

Încălzire băuturi și supe, interval de valori pentru putere: 600 - 1000 W

COMBINARE MICROUND



Aer cald + MU

Coacerea pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.



Încalzire sus/jos + MU

Coacerea și prăjirea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.



Grill + MU

Pentru frigerea la grătar și rumenirea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcție cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.



Grill + Aer cald + MU

Pentru a prăji bucăți mari de carne pe o poziție a raftului. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 400 W.

Pentru recomandări generale de economisire a energiei, consultați capitolul „Eficiență energetică”, Sfaturi de economisire a energiei.

6.2 Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK.
4. Setare temperatură. Apăsați OK.
5. Apăsați START.
6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Opriți aparatul.

 Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

6.3 Setarea: Funcțiile Microunde

1. Scoateți toate accesoriile, cu excepția raftului de sârmă.
2. Pornește aparatul.
3. Apasă pe simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
4. Selectați funcția de gătire cu microunde și apăsați OK.
5. Setati puterea microundelor. Apăsați OK.
6. Apăsați START.
7. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
8. Opriți aparatul.

 Dacă deschizi ușa, funcția se oprește. Pentru a o porni din nou, apasă START.

6.4 Setarea: Funcții de combinare a microundelor

Funcții de combinare a microundelor combinați funcțiile de gătire standard cu funcția de amplificare a microundelor pentru a scurta durata de gătire și a îmbunătăți rezultatele gătirii.

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.

2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de combinare a microundelor și apăsați OK. Afișajul indică temperatura.
4. Setează temperatura. Apăsați OK.
5. Apăsați: **W**. Afișajul va indica setările de putere pentru microunde.
6. Setati puterea microundelor. Apăsați OK.
7. Apăsați START.
8. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
9. Oprește aparatul.

6.5 Setarea: Pornire rapidă microunde

Funcția microunde poate fi activată în orice moment cu: Pornire rapidă microunde.

1. Apăsați și mențineți apăsat . Microundele funcționează timp de 30 de sec la putere maximă.
2. Apăsați pe valoarea duratei de funcționare sau pe **+30 s** pentru a prelungi durata de gătire.
3. Apăsați OK.

6.6 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Element meniu		Descriere
Gatire asistata		Listează programele automate.
Favorite		Listează setările favorite.
Optiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setari	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Optiuni

Subme- niu	Descriere
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces co- pii	Previne activarea accidentală a aparaturii.
Incalzire rapida	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anu- mite funcții de gătire.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

Submeniu pentru: Setari

Configurare

Subme- niu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozi- tate dis- play	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpu- rilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru  .
Volum la apasare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.

Subme- niu	Descriere
Timpul	Setează ora și data curentă.

Service

Subme- niu	Descriere
Modul De- mo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea softwa- re.
Resetati toate op- tiunile	Restabilește setările din fabrică.

6.7 Setarea: Gatire asistata

Submeniuul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla durata, temperatura și, dacă este disponibilă, puterea microundelor în timpul gătirii.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a gratuitatii.

- 1. Pornește aparatul.
- 2. Apăsati .
- 3. Apăsati . Introduceți Gatire asistata.
- 4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
- 5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prelungiți durata de gătire dacă este nevoie.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

- 1. Pornește aparatul.
- 2. Selectați setarea preferată.
- 3. Apăsati .

- 4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
- 5. Apăsati + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
- 6. Apăsati OK.
-  - apăsați pentru a reseta setarea.
-  - apăsați pentru a anula setarea.

7.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ☆,  - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.
- ☆,  - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.
5. Opriți aparatul.

Blocare acces copii este activat.

Acces la: Cronometru și bec este permis.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio

setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

Tabel cu timpi de oprire automată pentru intervalul de temperatură dat al cuptorului.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Timp de terminare.

7.5 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărarea: Acțiune de finalizare.

Funcție	Descriere
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
	Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea. Opțiunea nu este disponibilă pentru funcțiile cu microunde.
	Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. Opțiunea nu este disponibilă pentru funcțiile cu microunde.
Extinde-re timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

8.2 Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați OK.

8.3 Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

2. Apăsați .

3. Setarea timpului.

Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.

4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați +1min.

8.4 Setarea: Pornire întârziată

1. Setati funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setati timpul de gătire.
4. Apăsați ● ● ●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ● ● ●.
3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setati valoarea cronometrului.
3. Apăsați OK.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

Accesorii

Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.

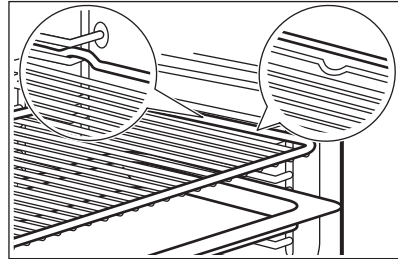


Folosește doar veselă și materiale adecvate. Consultă capitolul „Informații și recomandări”, vesela și materialele adecvate pentru microunde.

O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului.

Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos.



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă raftul de sârmă are un pas, poziționați-l spre partea din față a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

10. SFATURI UTILE

10.1 Recomandări pentru gătit

Procesele de gătit și coacere sunt adecvate doar pe un singur nivel.

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
	Temperatură
	Accesoriu
	Greutate (kg)
	Puterea microundelor (W)
	Poziție raft
	Durată gătit (min)

10.2 Gatire la temp. scazuta

Această funcție vă permite să preparați bucăți fragede de carne macră și pește.

Senzorul de gătire măsoară temperatura în interiorul preparatului. Consultați tabelul de mai jos pentru a găsi setarea recomandată pentru temperatura aparatului °C care vă va permite să atingeți temperatura dorită în interiorul alimentelor °C

Pentru a obține aroma și culoarea de prăjire, preparați carnea timp de câteva minute într-o tigăie încălzită înainte de a o introduce în

aparat. Puneți alimentele în tava pentru coacere și așezați-le pe un raft de sârmă.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informații pentru institutele de testare

Coacerea pe un singur nivel

Teste conforme cu: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit 2) 3)	2	150	18 - 28
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă 1)	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit 2) 3)	2	150	18 - 28
Pandișpan fără grăsimi 1)	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	1	170	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi 1)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	1	170	28 - 38
Prăjitură sfărâmicioasă 1)	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit 2) 3)	2	140	28 - 38
Prăjitură sfărâmicioasă 1)	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit 2) 3)	2	140	25 - 35
Plăcintă cu mere 4)	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	1	170	65 - 75
Plăcintă cu mere 4)	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	1	170	57 - 67
Pâine prăjită 1) 5)	Grill	Raft sârmă	2	230	7 - 12

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.

2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

3) Tava de gătit trebuie să atingă partea din spate a interiorului cuptorului.

4) 2 forme așezate pe diagonală (Ø 20 cm). Cea din dreapta să fie poziționată mai mult în față decât cea din stânga.

5) Conform cu: IEC 60350-1:2016 și IEC 60350-1:2023.

Funcțiile combi microunde și microunde

Teste conforme cu: EN 60705, IEC 60705.

Folosii raftul de sârmă. Trebuie să atingă partea din spate a interiorului cuptorului.

			°C		
Pandișpan 1)	Microunde	500	-	1	8 - 10
Ruladă de carne 1) 2)	Microunde	300	-	1	30 - 35
Royale 3)	Microunde	400	-	1	18 - 23
Decongelarea cărnii tocate (500 g) 4)	Microunde	200	-	1	7 - 8
Prăjitură 3)	Incalzire sus/jos + MU	200	170	1	22 - 27
Cartofi gratinați 5)	Grill + Aer cald + MU	200	180	1	35 - 40
Pui (1100 g) 6)	Grill + Aer cald + MU	200	200	1	30
	Gatire intensiva	-			18 - 23

1) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.

2) Utilizați folia MW potrivită în timpul gătirii. Înțepați folia de mai multe ori înainte de a găti.

3) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.

4) Întoarceți carnea pe cealaltă parte, pe latura cea mai lungă, o dată la 1/3 și a doua oară la 2/3 din durata de gătire scursă.

5) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul în sensul acelor de ceasornic cu 1/4.

6) Puneți o farfurie în partea de jos a cuptorului. Puneți puiul direct pe raftul de sârmă cu pieptul în jos. După 30 de min, întoarceți puiul pe cealaltă parte și schimbați funcția de gătire la: Gatire intensiva.

Rețete suplimentare

				POWER	°C	
Bezele 1)	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Bezele 1)	Aer cald cu ventila- tie	Tavă de gătit 2) 3)	2	-	100	90 - 180
Turte 1)	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit 2)	3	-	200	11 - 13
Turte 1)	Aer cald cu ventila- tie	Tavă de gătit 2)	3	-	190	10 - 12
Pui 4)	Gatire intensiva	Tavă de gătit 2)	1	-	200	65 - 75
Popcorn 5)	Microunde	Farfurie cera- mică plată	jos	700	-	3 - 4

						
Preparate puse pe farfurie, răcite (1 porție) 6)7)	Microunde	Raft sârmă 8)	1	500	-	7 - 9
Lichide în biberoane 9)	Microunde	-	jos	1000	-	0.5
Lasagne, congelate (400 g) 10)	Grill + Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	100	210	23 - 28
Lasagne, congelate (600 g) 10)	Incalzire sus/jos + MU	Raft sârmă 8)	1	200	190	48 - 53
Pizza congelată 10)	Incalzire sus/jos + MU	Raft sârmă 8)	1	200	210	12 - 16
Legume mixte la grătar	Grill + Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	300	180	20 - 25
Friptură de porc	Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	300	165	65 - 70
Ciuperci umplute	Grill + Aer cald + MU	Raft sârmă 8)	1	300	180	12 - 17
Lasagna cu foi uscate de paste	Incalzire sus/jos + MU	Raft sârmă 8)	1	200	165	30 - 35

1) Preîncălziți aparatul până când se atinge temperatura setată. Nu utilizați funcția: Incalzire rapida.

2) Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

3) Utilizați hârtie de copt.

4) Puneți puilul cu pieptul în jos. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți-l pe cealaltă parte.

5) Punga cu floricele trebuie scoasă din aparat atunci când boabele de porumb nu mai pocnesc.

6) Acoperiți alimentele cu un capac din plastic, care poate fi folosit la microunde.

7) La jumătatea duratei de gătire, întoarceți recipientul cu 1/2.

8) Raftul de sârmă trebuie să atingă partea din spate a interiorului cuptorului.

9) Poziționați sticla în centrul părții inferioare a cavității fără a utiliza niciun accesoriu.

10) Nu întoarceți alimentele în timpul procesului de gătire.

10.4 Recomandări pentru microunde

Puneți alimentele în centrul raftului de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel.

Întoarceți sau amestecați alimentele la jumătatea duratei de decongelare și de gătire pentru a îmbunătăți rezultatele.

Amestecați preparatele lichide la anumite intervale de timp.

Amestecați mâncarea înainte de servire.

Puneți lingura în cană sau pahar atunci când încălziți lichide, pentru a îmbunătăți distribuția căldurii și a evita fierberea excesivă. Lingura nu trebuie să atingă nicio parte a interiorului cuptorului, acest lucru poate cauza scântei.

Introduceți alimentele în aparat fără ambalaj. Semipreparatele pot fi introduse în aparat doar dacă ambalajul este sigur pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde. Consultați Sfaturi utile, Vesela și materialele adecvate pentru microunde.

Nu acoperiți alimentele când utilizați funcțiile combi pentru microunde. Consultați secțiunea Utilizare zilnică.

Nu utilizați funcțiile Microunde sau funcțiile combinate pentru Microunde atunci când nu există alimente în interiorul aparatului.

Gătitul la microunde

Acoperiți alimentele pentru gătire sau reîncălzire cu funcțiile microunde. Gătiți alimentele fără capac dacă doriți ca acestea să-și mențină crusta.

Nu găti prea intens preparatele setând un nivel de putere prea ridicat sau durate prea mari. Alimentele se pot usca, arde sau pot provoca un incendiu.

Nu utiliza aparatul pentru a găti ouă sau melci în cochilie deoarece aceste alimente pot exploda. Înțeață gălbenușul oului prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătire, înțeață de câteva ori alimentele cu piele sau coajă.

Porționează legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După ce oprește aparatul, scoate preparatul și lasă-l să se odihnească câteva minute, pentru a permite distribuirea uniformă a căldurii.

Decongelarea la microunde

Puneți alimentele congelate, fără ambalaj, pe o farfurie întoarsă sau pe un grilaj pentru dezghețare sau într-o sită de plastic, pe care o puneți apoi într-un recipient, astfel încât lichidul provenit din dezghețarea alimentelor să se poată scurge și colectat în recipientul respectiv.

Apoi, îndepărtați părțile decongelate.

Pentru a găti fructe și legume fără a le decongela în prealabil, utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor

Rotirea îmbunătățește rezultatele. În cazul alimentelor sensibile, cum ar fi carnea, întoarceți invers de două ori în timpul dezghețării.

10.5 Vesela și materialele adecvate pentru microunde

La microunde folosiți doar veselă și materiale adecvate. Folosiți tabelul de mai jos ca referință.

Verificați specificațiile vasului/materialului/recipientului pentru alimente înainte de utilizare.

Pentru alte vase specifice pentru microunde care nu sunt enumerate în acest tabel, urmați instrucțiunile producătorului.

Un tabel care descrie articolele de bucatărie sau materialele compatibile cu funcțiile microunde și care nu.

Vas de gătit/Material			
Sticlă și porțelan rezistente la foc fără componente din metal, de ex. sticlă termorezistentă	✓	✓	✓
Vase din sticlă și porțelan care nu pot fi folosite în cuptor, fără nicio decorațiune cu argint, aur, platină sau alt metal	✓	X	X
Ceramică din sticlă și vitroceramică din material rezistent la foc/congelare	✓	✓	✓
Vase ceramice și din lut rezistente în cuptor și fără nicio componentă din cuarț sau metal și smalțuri cu conținut de metal	✓	✓	✓
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmalțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mânăre	X	X	X

Vas de gătit/Material			
Plastic termorezistent până la 200 °C	✓	✓	✗
Carton, doar hârtie	✓	✗	✗
Folie transparentă	✓	✗	✗
Folie pentru microunde	✓	✓	✗
Vase pentru friptură din metal, de ex. email, fontă	✗	✗	✗
Vase de coacere, smălțuite sau cu acoperire de silicon	✗	✗	✗
Tavă de gătit	✗	✗	✗
Raft sârmă	✓	✓	✓

10.6 Setare putere

Datele de mai jos au doar scop orientativ.

800 - 1000 W

- Încălzirea lichidelor

600 - 700 W

- Fierbere la foc mic a orezului
- Gătirea legumelor
- Popcorn

400 - 500 W

- Încălzirea mâncărilor preparate într-o porție

- Fierbere tocănițe la foc mic
- Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate pregătite

300 W

- Gătirea/încălzirea mâncărilor fine
- Încălzirea alimentelor pentru bebeluși
- Continuare gătire

100 - 200 W

- Decongelare pâine, fructe și prăjituri, brânză, smântână, unt, carne și pește
- Topirea ciocolatei și a untului

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Curățați cu atenție toate reziduurile și depunerile de grăsime de pe tavanul cuptorului.
- Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și

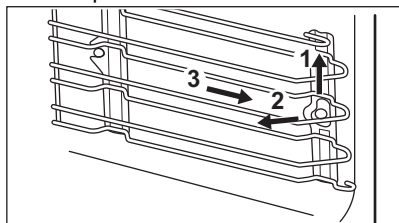
un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opritiți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.
3. Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

11.3 Înlocuirea becului

⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de arsuri, capacul de sticlă poate fi fierbinte. Folosiți mănușă de protecție când atingeți becul.

Doar service-ul este permis pentru înlocuirea becului. Contactați centrul de service autorizat.

12. DEPANARE

⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reparați problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.

12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos. Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișat, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietoea-rea ușii este ruptă.	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.
F131 - temperatura senzorului magnetronului este prea ridicată. 1)	Oprește aparatul și așteaptă ca acesta să se răcească. Pornește din nou aparatul.

1) În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):

Numărul produsului
(PNC):

Numărul de serie
(S.N.):

13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consum de curent

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

13.2 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie (doar atunci când folosiți o funcție fără microunde).

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

